Nr. 5. **Kraków, 1. marca 1909.** **Rok II.**



„GAZETA PIEKARSKA" wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: **Kraków, Garbarska, 12.** Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.**

Rozmyślania wielkopostne.

Nastał wielki post, zapowiedź wielkiego święta, Zmartwychwstania. Świat posypał głowy popiołem i w niemym bólu rozpamiętywa mękę Zbawiciela

Smutne myśli w tym poście nachodzą rękodzielnika. Dla każdego z nich nastał też post, ale nie ten, zwiastujący Zmartwychwstanie, ale *„post-niewola"*, jak mówi poeta, post, który niewiadomo kiedy się skończy.

Czem raz gorzej na świecie. Opuszczeni jesteśmy, znikąd nadzieja wybawienia. Rząd nie stara się dla wydziedziczonej Galicyi o nic, nie dba o podniesienie rękodzieła, nie obchodzi go galicyjski przemysłowiec lub rękodzielnik. — Ustawy zamiast poprzeć rękodzielnika, pogarszają jego sytuacyę. Słowem spojrzeć na wszystko i rozmyśleć dobrze, to po prostu nie warto dziś być rękodzielnikiem.

Co nam rząd daje? Żądaliśmy ubezpieczenia na starość i od wypadku. Mamy ku temu pełne prawo, gdyż wielu na starość pozostaje bez kawałka chleba. Znamy majstrów piekarskich, którzy nie z własnej winy popadli w nędzę, a dziś zadawalają się tem, gdy im który z majstrów da sprzedawać na rynku pieczywo. Projekt ustawy o zabezpieczeniu na starość powitali wszyscy z zadowoleniem; tymczasem wystąpiły wrogie żywioły przeciw tej ustawie, i kto wie, jaki obrót cała sprawa weźmie.

Domagamy się upaństwowienia względnie ukrajowienia kas chorych. Sprawa to ważna, bo obecne kasy chorych, będące w rękach prywatnych, nie odpowiadają już warunkom czasu. Czy jednak do tej chwili coś zdziałano? Nic. Rząd pozostał głuchym na żądania rękodzielników, i nie mało jeszcze wody upłynie, zanim żądaniom tym zadosyć się uczyni. A tymczasem ty cierp i znoś dalej szykany ze strony różnych macherów, zasiadających w kasach chorych.

Zrobił niby Rząd coś dla rękodzielników — stworzył przy ministerstwie handlu i przemysłu Radę rękodzielniczą. W zasadzie rzecz chwalebna, godna uznania. Lecz czy specyalnie dla Galicyi przyniesie ona jaką korzyść? Wszak Galicya wybiera tylko 2. członków rękodzielników, z Krakowa i Lwowa. I cóż ci dwaj polacy zrobią w tej Radzie na 73. pozostałych członków innych narodowości? Czy będą oni w stanie przeforsować jakieś korzystne dla stanu rękodzielniczego w Galicyi reformy? Jest wprawdzie nadzieja, że minister może zamianuje jeszcze jednego lub dwóch Polaków do tej Rady. Ale to wszystko mało, stan rękodzielniczy z Galicyi będzie tylko małą ilością w Radzie reprezentowany, a temsamem nie będzie posiadał siły do wykonania jakiejś korzystnej uchwały. Zatem ta Rada rękodzielnicza dla Galicyi przedstawia bardzo małą wartość.

Najboleśniejszą ranę zostawiliśmy na koniec, a dotyczy ona specyalnie piekarzy. Mamy na myśli projekt ustawy o ochronie pracy w zawodzie piekarskim. Czytelnicy nasi znają już treść tego projektu, którego inaczej nazwać nie można, jak zamachem na egzystencyę piekarza. W bardzo wielu zawodach istnieje nocna praca, a nikomu na myśl nie przyszło wystąpić przeciw niej. A w piekarstwie jest ona już ze względów społecznych koniecznie potrzebną — ba, uświęconą już jest istnieniem od tysiąca lat. Zamierzony przewrót stałby się przyczyną upadku i ruiny wielu piekarzy, którzy i tak wobec panujących dziś stosunków ledwie dyszą. Ale Rząd tego w rachubę nie bierze, pragnie kosztem egzystencyi piekarzy dogodzić garstce samozwańców, która dziś górą w Rządzie, a od której Rząd spodziewa się poparcia w swoich planach.

Smutne horoskopy na przyszłość. Zamiast poprawy bytu, spodziewać się możemy tylko nędzy, ogólnego upadku.

Smutnem będzie Zmartwychwstanie — smutne przebudzenie się.

Jedyną nadzieją wyjścia z tego kłopotu jest wiara i ufność we własne siły. Te nas nie zawiodą, jeśli solidarnie i razem zjednoczeni staniemy w obronie sprawiedliwych praw, i sprawiedliwych żądań.

Czas walnej kampanii niedaleki. Staną przeciw sobie dwa obozy — z jednej strony ci, co nam chcą prawa dyktować, z drugiej strony my, uciemiężeni, uciskani. Ta strona zwycięży, która silniejszą się okaże, która nie dyktować, ale bronić praw będzie. Więc bądźmy przygotowani!

Zawodowa uzupełniająca przemysłowa szkoła piekarska w Krakowie.

I. Język polski i stylistyka praktyczna.

Cel nauki.

Klasa przygotowawcza.

Ta klasa ma za cel udzielić wiadomości i wprawy w języku polskim tym uczniom, którzy albo słabo językiem tym władają albo przy egzaminie wstępnym okażą, że potrzebują uzupełnienia i utrwalenia materyału naukowego w zakresie szkoły ludowej.

KURS Iszy.

Poprawne czytanie z dokładnem zrozumieniem treści przeczytanych ustępów, ustna i piśmienna reprodukcya tychże z uwzględnieniem ortografii, układanie i pisanie łatwych listów.

KURS IIgi.*)

Zaznajomienie się z formą i układem listów, pism i dokumentów zawodowo przemysłowych, pouczenie o użyciu formularzy i druków pocztowych.

Materyał naukowy.

Kurs przygotowawczy. Zaznajomienie się z drukowanym i pisanym alfabetem łacińskim (polskim) różnych kształtów, ćwiczenia w głośnem, wyrazistem

*) Wejdzie w życie po ukończeniu kursu bieżącego.

zrozumiałem czytaniu. Najniezbędniejsze wyjaśnienie wyrazów, rzeczy i treści. Ćwiczenia w odpisywaniu pisma i druku. Ćwiczenia w pochyleniu i miękczeniu głosek, dzieleniu wyrazów na zgłoski, pisanie dużych liter, oraz równo i podobnie brzmiących wyrazów. Ustna reprodukcya (opowiadanie) krótkich ustępów

KURS Iszy.

Płynne, zrozumiałe czytanie, ustna i piśmienna reprodukcya przeczytanych ustępów z ćwiczeniami w swobodnem wyrażaniu się. Ćwiczenia ortograficzne na podstawie przeczytanych ustępów ze szczególnem uwzględnieniem najczęściej używanych w przemyśle wyrazów obcych i skróceń.

Karta korespondencyjna. List (forma, układ, koperta), listy do przyjaciół, listy z grzeczności, proste i łatwe listy przemysłowe i zawodowe (zamówienia, odwołania, zażalenia).

KURS IIgi.

Okólniki, ogłoszenia, wywiady, omówienia kontraktu nauki, świadectwa, polecenia, przekazy, listy przy dostawie i odbiorze towaru, potwierdzenie odbioru, list (adres przesyłkowy), oferty, kontrakt (umowa) przy dostawie towaru, list z usprawiedliwieniem, rachunki, kwity, listy z upomnieniem, poświadczenie depozytów i umorzenia, bony, skrypty dłużne, wypowiedzenia, rewersy, podania.

Przepisy najważniejsze ustawy przemysłowej, odnoszące się do zawodu uczniów.

Przekazy pocztowe, depozyty, listy pieniężne, telegramy, adresy przesyłkowe (pocztowe), pobrania pocztowe.

II. Rachunki i buchalterya.

Cel nauki.

Pewność i biegłość w prowadzeniu rachunków potrzebnych i niezbędnych w zawodzie piekarskim. Znajomość buchalteryi przemysłowej z wyłącznem uwzględnieniem potrzeb wymienionego zawodu.

Materyał naukowy.

Klasa przygotowawcza. Cztery działania rachunkowe, liczbami całemi i dziesiętnemi; rachunek pamięciowy z uwzględnieniem najczęściej używanych ułamków zwyczajnych.

KURS Iszy.

Najważniejsze w przemyśle piekarskim używane miary i ciężarki. Podział i zamiana tychże. Powtórzenie czterech działań liczbami całemi i dziesiętnemi. Rachunek przeciętny. Najprostsze zagadnienia z rachunku procentowego i dyskontu. Zysk i strata. Rachunek pamięciowy ze szczególnem uwzględnieniem szybkiego obliczania cen przy sprzedaży jednostkowej i drobnej w sposób używany w praktycznem życiu.

KURS IIgi.

Zastosowanie rachunku procentowego do rozwiązywania zadań i obliczania tary, skonta (rabatu), prowizye, premia asekuracyjna (Kasa chorych), obliczanie rachunku procentowego.

Kalkulacya.

Niezbędne pouczenie o istotnych i prawnych wymogach i rodzajach weksla, o żyrach, proteście, prawie regresu i surowości prawa wekslowego.

Pouczenie o czekowym obrocie c. k. Urzędów pocztowych kas Oszczędności, o stosunkach kredytowych w zawodzie piekarskim, Kasa targowicy na zboże i mąkę.

Przeprowadzenie stosownego przykładu przez księgi buchalteryjne zawodu piekarskiego przez jeden miesiąc. Zamknięcie ksiąg i bilans.

III. Kaligrafia.

Klasa przygotowawcza. Ćwiczenia w piśmie zwyczajnem i rondowem, oraz w pisaniu cyfer arabskich i rzymskich.

Nauka zawodowa.

Program wykładów zawodowych dla piekarzy.

A) O materyałach do wyrobu pieczywa.

1. Rodzaje zboża, jego składniki, zanieczyszczenia i przerabianie w mąkę.
2. Mąka, jej własności, zanieczyszczenia, zepsucia, fałszowanie, przechowywanie, badanie jakości, próbowanie na wypiekalność.
3. Drożdże.
4. Środki rozpulchniające ciasto.
5. Woda.
6. Mleko.
7. Masło, margaryna i tłuszcze roślinne w piekarstwie używane.
8. Sól, jaja i korzenie.

B) O wyrobie pieczywa.

Czarne pieczywo i chleb; białe pieczywo, pierniki, biszkopty, makarony, sucharki.

C) O higienie zawodowej,

ze względu na ochronę zdrowia konsumentów pieczywa i pracujących w piekarniach robotników.

Program nauki w dziale piekarstwa.

1. O przyrządach w piekarniach dotychczasowych i wprowadzone wszelkie ulepszenia tychże.
2. O maszynach, używanych w pracowniach piekarskich, zastosowanie ich w praktycznem użyciu i obchodzenie się z niemi. Korzyści z ich używania.
3. Piece piekarskie wszelkiego rodzaju.
4. Materyały do opalania.
5. Rozpoznawanie i rozróżnianie gatunków mąki i używanie jej do pieczywa.
6. Pieczywo białe, jego przyrządzanie, zastosowanie do pór roku i w innych odmianach.
7. Czarny chleb, biały chleb, prowadzenie go, wyrób, zastosowanie do wszelkich gatunków chleba.
8. Rozpoznawanie rodzajów, gatunków i odmian różnych zbóż, tak krajowych jak i zagranicznych i ich własności w stosunku do wyrobów piekarskich.
9. Gatunki mąki, jej zdolność na wypiekalność odnośnie do jej pochodzenia (z młynów krajowych i z młynów zagranicznych).
10. Praca z drożdżami i zastosowanie ich do różnego gatunku mąki i pieczywa.
11. Wszelkie najnowsze środki pomocnicze, używane przy wyrabianiu pieczywa, w zastosowaniu praktycznem.
12. Nauka o przechowywaniu mąki.

RADA RĘKODZIELNICZA.

Według obwieszczenia c. k. Ministerstwa handlu z dnia 21. grudnia 1908 powołuje się do życia Najwyższem rozporządzeniem rękodzielnicza Rada przyboczna przy ministerstwie handlu, mająca na celu przyjść z pomocą głównie małym rękodzielnikom i kupcom.

Z ustawy o tej Radzie należy wspomnieć, iż Rada ta będzie ministerstwu handlu przedkładać sprawozdania, dotyczące ruchu rękodzielniczo-kupieckiego. Ma z własnej inicyatywy podawać wnioski i uczestniczyć w obradach ustawodawczych, prawnych i innych, dotyczących rękodzielnictwa.

Składa się z 75. członków. Przeważna większość, bo 58 będzie wybieraną przez odnośne korporacye rękodzielnicze; dotychczasowe Izby rękodzielnicze i handlowe w liczbie 29 wybierają po jednym członku, zaś związki stowarzyszeń przemysłowych wybierają 29 członków, zaś 17 mianuje sam minister.

Wszyscy członkowie muszą być rękodzielnikami lub kupcami i mieć własną pracownię, względnie handel. O sprawach rękodzielniczych i przemysłowych można radzić wspólnie. W tym celu wybranym zostanie specyalny wydział, który nie może składać się więcej jak z 16. członków po 8 z każdego rodzaju. Ten wydział wybierze sobie przewodniczących, po jednym z każdego rodzaju, którzy wyznaczać będą posiedzenia.

Rada rękodzielnicza może dla pewnych grup utworzyć stałe wydziały, którym przydzielone zostaną niektóre sprawy, o których wydział będzie radził, a swe orzeczenia przedłożą na pełnem posiedzeniu Rady do uchwalenia. Działalność takich wydziałów jest określona osobnym przepisem.

Rada rękodzielnicza jest upoważnioną za zezwoleniem ministra handlu powołać w ważnych wypadkach celem zbadania — rzeczoznawców, a w potrzebie zwołać ankietę. Na pełne zgromadzenie rękodzielniczej Rady i jej wydziałów wyszle władza, gdy uzna za potrzebę, swego przedstawiciela, który wprawdzie nie głosuje, ale może ująć się słowa przy każdej debacie.

Funkcye członków Rady rękodzielniczej są honorowe, bezpłatne, niezłączone z żadnym tytułem, lecz członkowie, poza Wiedniem mieszkający, mają prawo do kosztów podróży i dyet.

Wybory do tej Rady zostały już rozpisane, a wynik wyborów ma być do 1. marca b. r. przedłożonym ministrowi handlu, który następnie zamianuje resztę 17. członków.

Środki pomocnicze w piekarstwie.

Jak w każdem rzemiośle, tak i w piekarstwie, mamy różne pomocnicze sztuczne środki, używane do pieczywa. Mamy sztucznie skrystalizowane mleko „Gallak", mamy ekstrakt słodowy „Diamalt" i „Triastaze", zastępujące w zupełności cukier, mamy proszek jajowy, sztuczne masło, sztuczny smalec, sztuczną oliwę, i wiele innych chemicznych wyrobów.

Nie tak dawno temu, jak o istnieniu „Gallaku", owej konserwy mlecznej, nikt jeszcze nie wiedział. Przez wprowadzenie tego środka do handlu oddała firma Hamburger niemałe usługi piekarstwu, gdyż w razie braku mleka przedtem był piekarz w niemałych kłopotach. Dziś każdy prawie piekarz używa proszku mlecznego, albowiem dowiedziono zostało, że „Gallak" w zupełności zastąpi mleko naturalne, a jest znacznie od tegoż tańszy.

Pisaliśmy już co to jest „Gallak". Jest to skrystalizowane mleko z krów alpejskich, zupełnie odwodnione. Rozpuszcza się go w miernie gorącej wodzie, przyczem mięsza się roztwór chochlą lub łopatką drewnianą. W jednej chwili powstaje biały jak mleko płyn, w smaku i zapachu zupełnie podobny do mleka, i może być natychmiast użyty. Proszek mleczny ma tę zaletę i wyższość od mleka, że się nie psuje, zachowuje długo swą świeżość i trwałość, a pieczywu nadaje piękny wygląd.

(C. d. nast.)

Związek piekarzy w Tarnopolu.

Donieśliśmy już w poprzednim numerze, iż staraniem kolegi p. Lubelskiego został założony w Tarnopolu związek piekarzy. Pocieszający ten objaw, godny jak najszerszego naśladowania, nasuwa nam na myśl szereg uwag, z któremi się chcemy z Czytelnikami podzielić.

Czem jest taki związek? Jest to stowarzyszenie, podlegające statutom, z ograniczoną (lub nieograniczoną) poręką czyli odpowiedzialnością. Według statutu tarnopolskiego związku, celem stowarzyszenia jest podniesienie zarobku i dobrobytu swych członków a środkiem do tego jest nabywanie i zaopatrywanie członków w produkta surowe do przemysłu piekarskiego potrzebne a w szczególności w mąkę, drzewo i drożdże, tudzież udzielania im kredytu.

Z tego widzimy, że przedewszystkiem związek kładzie nacisk na własne interesy, chce je popierać, chce udzielić wszelkich dogodzeń, byle tylko ten przemysł piekarski podnieść a prowadzącym go ułatwić i pokonać wszelkie trudności, z jakiemi zwłaszcza początkujący majster walczyć jest zmuszony.

Członkowie takiego związku mają prawo korzystać z działalności związku tj. korzystać ze wszystkich wyżej wymienionych środków, dalej uprawnieni są do pobierania dywidendy od wpłaconych udziałów i udział w zysku, a w końcu uczestniczyć w walnem zgromadzeniu.

Związek założony został na udziałach w kwocie 50 koron, które mogą być spłacone ratami po 5 koron miesięcznie, lub wpłacone jednorazowo. Prócz tego jako wpisowe składają członkowie przy wstąpieniu 5 koron. Udziału wycofać nie można, ani też nim rozporządzać.

Z czystego zysku wydziela się rok rocznie przynajmniej 10% do funduszu rezerwowego, dopóki tenże nie osiągnie wysokości 20000 koron. W razie późniejszego uszczuplenia funduszu rezerwowego z powodu strat dalsze jego zasilanie znowu z reszty zysku wyznaczoną będzie na wniosek Rady nadzorczej odpowiednia kwota na tantjemę dla członków Dyrekcyi, Rady nadzorczej i funkcyonaryuszy stowarzyszenia za trudy łożone około stowarzyszenia. Pozostała reszta przeznaczoną zostaje w stosownej części na dywidendy od udziałów, o ile z końcem poprzedniego roku w całości były spłacone, a dalsza reszta również jako dywidenda rozdzieloną zostanie między tych, którzy w ubiegłym roku zakupywali towary w stowarzyszeniu a to stosownie do rodzaju zakupywanych towarów i utargowanych za nie przez związek pieniędzy.

W ten sam sposób jak dywidendy od udziałów rozdzieli się także straty, niepokryte funduszem rezerwowym.

Pozwoliliśmy sobie dać krótki wyciąg z obszernego statutu tarnopolskiego związku, aby dać pogląd na działalność jego i korzyści, jakie członkowie związku odnoszą. Na pochwałę dzielnych Podolaków dodać należy, iż jest to pierwszy tego rodzaju związek piekarzy w Austryi. Istnieją też wprawdzie w Czechach, w Styryi, w Wiedniu i innych krajach związki piekarzy, ale te mają na celu tylko podniesienie strony politycznej ogólnego rękodzielnictwa, t. zn. stoją na straży ustaw i walczą o prawa ekonomiczne. Życzyć by należało, by ten związek dał początek innym związkom w kraju. Wszak są miasta, gdzie o wiele więcej majstrów się znajduje niż w Tarnopolu; a wiemy dobrze, że tylko wspólnemi siłami można dojść do pewnego dobrobytu a poszczególne jednostki walczące bardzo często z nieuczciwą konkurencyą i brakiem kredytu, uratować od zguby. Nie bacząc na zyski, ale mieć to na względzie, iż taki związek wyrwie wielu z rąk nieuczciwych lichwiarzy, powinno być bodźcem do zakładania podobnych związków w kraju.

Czekamy!

Wiadomości lekarskie
potrzebne piekarzowi.

Jak leczy się oparzenia? Celem szybkiej pomocy i ulżenia bólu przy wszelkich oparzeniach jest to, by zranione miejsce nie było wystawione na wpływy powietrza. Dlatego ranę należy posmarować jakimkolwiek olejem, a w braku tego wazeliną lub gliceryną, i posypać mąką bobową lub proszkiem z węgla drzewnego. Następnie należy ranę obłożyć watą lub lnianemi strzępami i zabandażować. W ten sposób postępując ból wkrótce ustanie. Jeżeli utworzyły się pęcherze, należy je delikatnie szpilką przekłuć tak, aby naskórka nie rozerwać. Jeżeli ponowią się cierpienia, należy ostrożnie odsunąć bandaż i bolące miejsce raz jeszcze mąką posypać, nie usuwając jednak poprzedniej warstwy. Znakomitą maść domową na oparzenia można sobie zrobić, zmięszawszy razem 100 gramów oleju lnianego, tyleż gramów wody wapiennej i 3 gramy kwasu karbolowego. Z domowych środków polecenia godnem jest niesolone masło. Natomiast należy unikać wszelkich smarowań naftą lub atramentem, nie należy też po oparzeniu przykładać na oparzone miejsce zimną wodę.

Co to jest gorączka? Gorączka dla lekarza jest stanem chorobowym, objawiającym się przez podniesienie ciepłoty ciała i różne dodatkowe objawy, których zbiór nazywa się przebiegiem gorączki.

Dla zwyczajnych atoli śmiertelników nie mają cych pod ręką termometru, właśnie owe objawy dodatkowe stanowią cechę gorączki. Towarzyszy ona różnym chorobom. Podczas gdy u człowieka zdrowego ciepłota ciała wynosi 37° C, to w czasie gorączki wynosi ona więcej a w wypadkach silnej gorączki dochodzi do 40° C lub nawet więcej niż 41° C. Objawia się brakiem łaknienia czyli apetytu, zwiększonem pragnieniem, osłabieniem, bólem głowy, przyspieszonem tętnem, przyspieszonem oddechaniem. — Nieraz towarzyszą jej dreszcze, połączone z wstrząsaniem lub drżeniem ciała i kłapaniem zębami, zwłaszcza w samem początku gorączki.

Gorączka jest bardzo poważnym objawem chorobowym. Wyższe stopnie gorączki są połączone z majaczeniem czyli mówieniem od rzeczy albo nawet z utratą przytomności. Chory gorączkujący powinien koniecznie leżeć w łóżku (choćby nie chciał się „poddawać“ chorobie), gdyż wszelkie natężanie i przezwyciężanie się tylko pogarsza chorobę. Nadto w czasie gorączki powinno się przestrzegać ścisłej dyety, to znaczy, że chory nie powinien przyjmować pokarmów z wyjątkiem płynnych n. p. rosołu, herbaty; chory bowiem w czasie gorączki nie może strawić pokarmów i nabawia się wskutek jedzenia nowej jeszcze choroby t. j. niestrawności i naraża się na większe niebezpieczeństwo. Nigdy zaś nie zaszkodzi, jeżeli chory gorączkujący zażyje leku prze czyszczającego n. p. olejku rycynusowego. Już samo wypróżnienie kiszek sprawia nieraz znaczną ulgę w cierpieniu.

Przegląd mączny.

Z powodu zimna, jakie zapanowało na Węgrzech — a braku śniegu, są rolnicy o swoje zasiewy zaniepokojeni. To, a i utrzymywana ciągle na rynkach amerykańskich silna tendencya, jest przyczyną małego zaofiarowania pszenicy ze strony rolników, i młyny węgierskie nie mogą się zaopatrzyć w zboże nawet na mały ruch.

Na angielskich targach rodzima pszenica bywa przez młyny za największą cenę rozchwytywana.

Przypuszczają, iż Anglia, Niemcy i Włochy dostarczą od 1. lutego do 31. lipca około 6,000.000 cetnarów pszenicy więcej, jak w roku zeszłym. — Ceny pszenicy w Anglii są niebywałe, za 504 angielskich funtów płacą 37 szilingów, podczas gdy w zeszłym roku płacono 35 szil. — Wielkomiejskie młyny mielą ciągle ze stratą, szczególniej peszteński młyn cierpi na brak mąki.

W Budapeszcie notują 78 % pszenicę 26 koron za 100 klgr., pszenica na kwiecień 12·80 koron, na październik 10·86 kor. za 100 klgr.

Młyny budapeszteńskie notują ceny mąki następujące:

Nr. 0 od K. 19·20 do 20·—. Nr. 1 od K. 18·80 do 19·70. Nr. 2 od K. 18·40 do 19·40 Nr. 3 od K. 18·— do 19·10 Nr. 4 od K. 17·60 do 18·80 Nr. 5 od K. 17·10 do 18·60 Nr. 6 od K. 16·40 do 17·80 Nr. 7 od K. 15·10 do 16·60 Nr. 7 1/2 od K. 13·40 do 14·80 Nr. 7 3/4 od K. 11·20 do 13·— Nr. 8 od K. 7·80 do 8·60.

Mąka żytnia:

Nr. 0—15·70 Nr. 0/1—15·30, Nr. 1—11·80, Pż 14·40, Nr. 2 14·10 Nr. 2b—13·80 Nr. 3—13·50.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Od Wydawnictwa. Zamiarem naszym jest wydawać przynajmniej trzy razy w miesiącu nasze pismo i powiększyć jeszcze objętość. Ku temu jednak potrzeba pieniędzy, a my funduszów nie posiadamy, opieramy się tylko na tem, co nam przyniesie przedpłata i ogłoszenia. Wielu jednak nie poczuwa się do obowiązku zapłacenia przedpłaty i wyrównania zaległości, sądzą, że im z grzeczności, za darmo posyłamy pismo. Będziemy musieli w przyszłości publicznie w gazecie wydrukować nazwiska tych, którzy są tego zdania. Kto więc chce tego uniknąć, niech zawczasu wyrówna zaległość i poszle przedpłatę.

Aby fundusz zakładowy naszego pisma powiększyć, poszlemy w tych dniach niektórym stowarzyszeniom piekarskim w kraju puszki, celem zbierania składek na nasz fundusz prasowy. Tak czynią wszystkie pisma socyalistyczne, tak czynią wszystkie stowarzyszenia. *Przy wszystkich zebraniach można po parę centów wrzucić do puszki, a przez rok uskłada się pokaźna sumka, a wtedy prędzej będziemy mogli iść naprzód.* Również i poszczególni pp. majstrowie mogliby takie puszki w swych sklepach umieścić i przy zawarciu jakiegokolwiek kupna lub interesu żądać od sprzedającego pewnej kwoty na fundusz prasowy. Ci panowie majstrowie, którzy chcieliby się w ten sposób przyczynić do powiększenia funduszu prasowego „Gazety Piekarskiej“, niech zażądają od nas puszek, a natychmiast im je wyszlemy — Początek zrobił Lwów, który nadesłał nam zebrane 36 kor. i spodziewamy się, że i inne miasta pójdą za przykładem stolicy.

Przypominamy, by pp. majstrowie przygotowali się na wiec piekarski, który wkrótce się odbędzie. W następnym numerze podamy już dzień, miejsce i porządek wiecu.

Niesumienność handlarzy mąką. W Krakowie zaszedł w ubiegłym tygodniu smutny wypadek upadłości jednego ze znanych i poważanych majstrów piekarskich. Przyczyna leży głównie w niesumienności i wprost lichwiarskiem postępowaniu niektórych dostawców mąki. Ostrzegamy majstrów, by zawierali umowy tylko z tymi dostawcami, dającymi rękojmię uczciwego, kupieckiego postępowania.

Wybory do Rady rękodzielniczej przy ministerstwie handlu zostały już rozpisane. Z Krakowa wybranym został p. Piotr Kossobucki.

Kanonizacya piekarza. Dnia 24. grudnia 1908 został ukończony w Rzymie proces kanonizacyjny Klemensa Maryi Hofbauera, a dnia 24. maja b. r. ogłosi papież Pius X. dekret, mocą którego Hofbauer zaliczonym zostanie w poczet świętych. Klemens Marya Hofbauer urodził się na Morawie we wiosce Taszwice w roku 1751. Jako chłopak wstąpił do nauki do piekarza w Znojmie, gdzie przez cztery lata terminował. Jako czeladnik wstąpił do zakonu Premonstrantów w Klosterbrucku, gdzie został kierownikiem piekarni klasztornej. Na jego życzenie pozwolił mu przełożony kształcić się w nauce; gdy jednak jego dobroczyńca zmarł, musiał Hofbauer znowu jako czeladnik udać się na wędrówkę. Tak zaszedł do Wiednia, gdzie w jednej piekarni znalazł pracę i pracował w niej przez trzy lata. Następnie udał się do Rzymu, i tam w lesie zwanym Tivoli przez dwa lata mieszkał jako pustelnik. Wstąpiwszy do zakonu Jezuitów wyjechał do Warszawy, gdzie założył zakon Bruwianów a później Redemptorystów. Umarł dnia 15 marca 1820 w 80. roku życia.

Wszystkie cechy piekarskie w kraju prosimy o przysyłanie nam ważniejszych sprawozdań i uchwał, powziętych na posiedzeniach, celem zamieszczenia ich w naszem piśmie.

Dwukoronówki. Niebawem pojawią się w Austryi i na Węgrzech srebrne dwukoronówki, które od je dnokoronowej monety różnić się będą tylko wielkością i cyfrą. Nowa moneta będzie miała na celu zastąpić dotąd używane guldeny. Obecnie już obieg guldenów zmniejsza się ustawicznie, gdyż monetę ową bank austryacki przyjmuje wprawdzie lecz już nie puszcza w dalszy obieg. W ten sposób powoli dwukoronówka będzie wypierała z obiegu dawny gulden, a dopiero wówczas zapanuje wyłącznie, jeśli się okaże od niego wygodniejsza. Dawne guldeny przerabia się obecnie w mennicy na jedno i pięcio koronówki.

Nowe dwukoronówki będą nieco lżejsze od dawnych guldenów, ważyć będą mianowicie 10 gramów, podczas gdy gulden waży 12·3 gr. Według ustawy, nikt nie może być zmuszony do przyjęcia więcej niż 50 koron w srebrze przy jednorazowej wypłacie, podczas, gdy przy wypłatach dawnymi guldenami niema żadnych ograniczeń. Nowa ta moneta na początek będzie wybita w sumie 50 milionów.

Zawartość wody w chlebie. Ile wody powinno się znajdować w chlebie? Na pytanie odpowiedział dr. O. Metzger: „Miękkuszka dobrze wypieczonego i wystudzonego białego chleba nie powinna w sobie mieścić więcej jak 45 procent, zaś czarnego chleba nie więcej nad 48 % wody“. Na podstawie tej odpowiedzi poczyniło stuttgardzkie laboratoryum chemiczne następujące doświadczenia: 1) Na 157 badanych czarnych chlebów zaledwie pięć szóstych odpowiadało twierdzeniom doktora, i przy tych miękkuszka jeszcze okazała się za gęstą. Z drugiej zaś strony przy jednej trzeciej części znaleziono miękkuszkę za gęstą. 2) Na 91 badanych chlebów białych jedna czwarta część zgadzała się z twierdzeniem doktora. U wszystkich tych chlebów znaleziono miękkuszkę taką, jaką być powinna. Trzy czwarte natomiast w zupełności nie potwierdzały zdania dra Metzgera, i tylko przy niektórych chlebach można było zauważyć małą gęstość miękkuszki. Zatem na podstawie wyniku tych badań własność dobrze wypieczonej i wystudzonej miękkuszki nie zawsze idzie w parze z analizą zawartości wody w chlebie. 3) Następnie znaczna ilość chleba posiadała podczas badania miękkuszkę za gęstą, a po dwudziestu czterech godzinach była już zupełnie normalną. Przyczyny należy szukać we własności różnego gatunku mąki. Ogółem badania techniczne zaprzeczyły prawie w zupełności twierdzeniom dra Metzgera.

Jak wypiekać pulchny chleb ze zrośniętego zboża. Chleb stanowi główne pożywienie człowieka. Ile to troski i zabiegów kosztuje niejedną gosposię aby upiec pulchny chleb, lecz z zrośniętego zboża mimo wszelkich zabiegów i różnych środków doradczych nie zawsze się to udaje. W wypadku takim radzimy użyć następującego środka: rozgrzać kawałek żelaza do białości a wyjąwszy z ognia, otrzeć żelazo czysto, wrzucić do rozczynu i pozostawić do wystygnięcia żelaza. Po wystygnięciu wyjąć z rozczynu. Kto raz tego środka spróbuje to przekona się, że z tej samej mąki, co przedtem nie można było upiec chleba, otrzymamy pulchny, smaczny chleb.

Zabezpieczenie worków od zniszczenia. Chcąc, żeby worki miały większą trwałość, trzeba zamoczyć je w odwarze kory dębowej. Na 1 kilogram kory bierze się 14 litrów wody wrzącej; ilość ta jest dostateczna na 30 łokci płótna, zatem na 30 worków. Po upływie 24 godzin wyjmuje się płótno, płucze w czystej wodzie i suszy. Garbnik, znajdujący się w korze dębowej, nasyca włókno lnu lub konopi, zabezpiecza od zgnilizny i nadaje mu większą trwałość.

„Ster“. Pod tym tytułem wychodzi w Krakowie rok trzeci dwutygodnik, poświęcony sprawom polskiego przemysłu i handlu. Pismo to zostało z bieżącym rokiem rozszerzone objętością i ulepszone treścią. Nasz kraj pod względem przemysłu zajmuje jedno z ostatnich miejsc między krajami monarchii austro-węgierskiej. I to jest przyczyną, że ludzie nasi muszą wędrować w obce kraje za zarobkiem, bo go u siebie nie mogą znaleść. To też ostatniemi czasy bezustannie słychać nawoływanie: rozwijajmy nasz przemysł, kupujmy swoje wyroby. Rzecz to bardzo słuszna i mądra. Chcąc jednakże rozwinąć nasz przemysł, musimy mieć gazety, któreby tej sprawie służyły. Bez prasy przemysłu naszego nie rozwiniemy. Witamy więc dwutygodnik „Ster“, który właśnie wytknął sobie za zadanie podnoszenie przemysłu naszego. A mamy nadzieję, że „Ster“ znajdzie miłe przyjęcie w naszem społeczeństwie, a to tem więcej, że jest umiejętnie, zręcznie a z świadomością celu redagowany. Prenumerata „Steru“ już z przesyłką pocztową wynosi rocznie 2 korony.

Zapomogi dla rękodzielników. Prezydent m. Krakowa dr. Leo przyznał onegdaj zapomogi z funduszu ks. Jana Schindlera trzem majstrom szewskim, trzem krawieckim, dwom stolarskim, jednemu tapicerskiemu, ślusarskiemu i bronzowniczemu. Zaś z fundacyi Banku hipotecznego jednemu majstrowi szewskiemu i jednemu rzeźbiarskiemu. O nas zapomniano!

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz na fundusz prasowy własnego pisma.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 5. Kraków, 1. marca 1909. Rok II.



„GAZETA PIEKARSKA" wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Rozmyślania wielkopostne.

Nastał wielki post, zapowiedź wielkiego święta, Zmartwychwstania Świat posypał głowy popiołem i w niemym bólu rozpamiętywa mękę Zbawiciela

Smutne myśli w tym poście nachodzą rękodzielnika. Dla każdego z nich nastał też post, ale nie ten, zwiastujący Zmartwychwstanie, ale *„post-niewola"*, jak mówi poeta, post, który niewiadomo kiedy się skończy.

Czem raz gorzej na świecie. Opuszczeni jesteśmy, znikąd nadzieja wybawienia. Rząd nie stara się dla wydziedziczonej Galicyi o nic, nie dba o podniesienie rękodzieła, nie obchodzi go galicyjski przemysłowiec lub rękodzielnik. — Ustawy zamiast poprzeć rękodzielnika, pogarszają jego sytuacyę. Słowem spojrzeć na wszystko i rozmyśleć dobrze, to po prostu nie warto dziś być rękodzielnikiem.

Co nam rząd daje? Żądaliśmy ubezpieczenia na starość i od wypadku. Mamy ku temu pełne prawo, gdyż wielu na starość pozostaje bez kawałka chleba. Znamy majstrów piekarskich, którzy nie z własnej winy popadli w nędzę, a dziś zadawalają się tem, gdy im który z majstrów da sprzedawać na rynku pieczywo. Projekt ustawy o zabezpieczeniu na starość powitali wszyscy z zadowoleniem; tymczasem wystąpiły wrogie żywioły przeciw tej ustawie, i kto wie, jaki obrót cała sprawa weźmie.

Domagamy się upaństwowienia względnie ukrajowienia kas chorych. Sprawa to ważna, bo obecne kasy chorych, będące w rękach prywatnych, nie odpowiadają już warunkom czasu. Czy jednak do tej chwili coś zdziałano? Nic. Rząd pozostał głuchym na żądania rękodzielników, i nie mało jeszcze wody upłynie, zanim żądaniom tym zadosyć się uczyni. A tymczasem ty cierp i znoś dalej szykany ze strony różnych macherów, zasiadających w kasach chorych.

Zrobił niby Rząd coś dla rękodzielników — stworzył przy ministerstwie handlu i przemysłu Radę rękodzielniczą. W zasadzie rzecz chwalebna, godna uznania. Lecz czy specyalnie dla Galicyi przyniesie ona jaką korzyść? Wszak Galicya wybiera tylko 2. członków rękodzielników, z Krakowa i Lwowa. I cóż ci dwaj polacy zrobią w tej Radzie na 73. pozostałych członków innych narodowości? Czy będą oni w stanie przeforsować jakieś korzystne dla stanu rękodzielniczego w Galicyi reformy? Jest wprawdzie nadzieja, że minister może zamianuje jeszcze jednego lub dwóch Polaków do tej Rady. Ale to wszystko mało, stan rękodzielniczy z Galicyi będzie tylko małą ilością w Radzie reprezentowany, a temsamem nie będzie posiadał siły do wykonania jakiejś korzystnej uchwały. Zatem ta Rada rękodzielnicza dla Galicyi przedstawia bardzo małą wartość.

Najboleśniejszą ranę zostawiliśmy na koniec, a dotyczy ona specyalnie piekarzy. Mamy na myśli projekt ustawy o ochronie pracy w zawodzie piekarskim. Czytelnicy nasi znają już treść tego projektu, którego inaczej nazwać nie można, jak zamachem na egzystencyę piekarza. W bardzo wielu zawodach istnieje nocna praca, a nikomu na myśl nie przyszło wystąpić przeciw niej. A w piekarstwie jest ona już ze względów społecznych koniecznie potrzebną — ba, uświęconą już jest istnieniem od tysiąca lat. Zamierzony przewrót stałby się przyczyną upadku i ruiny wielu piekarzy, którzy i tak wobec panujących dziś stosunków ledwie dyszą. Ale Rząd tego w rachubę nie bierze, pragnie kosztem egzystencyi piekarzy dogodzić garstce samozwańców, która dziś górą w Rządzie, a od której Rząd spodziewa się poparcia w swoich planach.

Smutne horoskopy na przyszłość. Zamiast poprawy bytu, spodziewać się możemy tylko nędzy, ogólnego upadku.

Smutnem będzie Zmartwychwstanie — smutne przebudzenie się.

Jedyną nadzieją wyjścia z tego kłopotu jest wiara i ufność we własne siły. Te nas nie zawiodą, jeśli solidarnie i razem zjednoczeni staniemy w obronie sprawiedliwych praw, i sprawiedliwych żądań.

Czas walnej kampanii niedaleki. Staną przeciw sobie dwa obozy — z jednej strony ci, co nam chcą prawa dyktować, z drugiej strony my, uciemiężeni, uciskani. Ta strona zwycięży, która silniejszą się okaże, która nie dyktować, ale bronić praw będzie. Więc bądźmy przygotowani!

Zawodowa uzupełniająca przemysłowa szkoła piekarska w Krakowie.

I. Język polski i stylistyka praktyczna.

Cel nauki.

Klasa przygotowawcza.

Ta klasa ma za cel udzielić wiadomości i wprawy w języku polskim tym uczniom, którzy albo słabo językiem tym władają albo przy egzaminie wstępnym okażą, że potrzebują uzupełnienia i utrwalenia materyału naukowego w zakresie szkoły ludowej.

KURS Iszy.

Poprawne czytanie z dokładnem zrozumieniem treści przeczytanych ustępów, ustna i piśmienna reprodukcya tychże z uwzględnieniem ortografii, układanie i pisanie łatwych listów.

KURS IIgi.*)

Zaznajomienie się z formą i układem listów, pism i dokumentów zawodowo przemysłowych, pouczenie o użyciu formularzy i druków pocztowych.

Materyał naukowy.

Kurs przygotowawczy. Zaznajomienie się z drukowanym i pisanym alfabetem łacińskim (polskim) różnych kształtów, ćwiczenia w głośnem, wyrazistem

*) Wejdzie w życie po ukończeniu kursu bieżącego.

zrozumiałem czytaniu. Najniezbędniejsze wyjaśnienie wyrazów, rzeczy i treści. Ćwiczenia w odpisywaniu pisma i druku. Ćwiczenia w pochyleniu i miękczeniu głosek, dzieleniu wyrazów na zgłoski, pisanie dużych liter, oraz równo i podobnie brzmiących wyrazów. Ustna reprodukcya (opowiadanie) krótkich ustępów

KURS Iszy.

Płynne, zrozumiałe czytanie, ustna i piśmienna reprodukcya przeczytanych ustępów z ćwiczeniami w swobodnem wyrażaniu się. Ćwiczenia ortograficzne na podstawie przeczytanych ustępów ze szczególnem uwzględnieniem najczęściej używanych w przemyśle wyrazów obcych i skróceń.

Karta korespondencyjna. List (forma, układ, koperta), listy do przyjaciół, listy z grzeczności, proste i łatwe listy przemysłowe i zawodowe (zamówienia, odwołania, zażalenia).

KURS IIgi.

Okólniki, ogłoszenia, wywiady, omówienia kontraktu nauki, świadectwa, polecenia, przekazy, listy przy dostawie i odbiorze towaru, potwierdzenie odbioru, list (adres przesyłkowy), oferty, kontrakt (umowa) przy dostawie towaru, list z usprawiedliwieniem, rachunki, kwity, listy z upomnieniem, poświadczenie depozytów i umorzenia, bony, skrypty dłużne, wypowiedzenia, rewersy, podania.

Przepisy najważniejsze ustawy przemysłowej, odnoszące się do zawodu uczniów.

Przekazy pocztowe, depozyty, listy pieniężne, telegramy, adresy przesyłkowe (pocztowe), pobrania pocztowe.

II. Rachunki i buchalterya.

Cel nauki.

Pewność i biegłość w prowadzeniu rachunków potrzebnych i niezbędnych w zawodzie piekarskim. Znajomość buchalteryi przemysłowej z wyłącznem uwzględnieniem potrzeb wymienionego zawodu.

Materyał naukowy.

Klasa przygotowawcza. Cztery działania rachunkowe, liczbami całemi i dziesiętnemi; rachunek pamięciowy z uwzględnieniem najczęściej używanych ułamków zwyczajnych.

KURS Iszy.

Najważniejsze w przemyśle piekarskim używane miary i ciężarki. Podział i zamiana tychże. Powtórzenie czterech działań liczbami całemi i dziesiętnemi. Rachunek przeciętny. Najprostsze zagadnienia z rachunku procentowego i dyskontu. Zysk i strata. Rachunek pamięciowy ze szczególnem uwzględnieniem szybkiego obliczania cen przy sprzedaży jednostkowej i drobnej w sposób używany w praktycznem życiu.

KURS IIgi.

Zastosowanie rachunku procentowego do rozwiązywania zadań i obliczania tary, skonta (rabatu), prowizye, premia asekuracyjna (Kasa chorych), obliczanie rachunku procentowego.

Kalkulacya.

Niezbędne pouczenie o istotnych i prawnych wymogach i rodzajach weksla, o żyrach, proteście, prawie regresu i surowości prawa wekslowego.

Pouczenie o czekowym obrocie c. k. Urzędów pocztowych kas Oszczędności, o stosunkach kredytowych w zawodzie piekarskim, Kasa targowicy na zboże i mąkę.

Przeprowadzenie stosownego przykładu przez księgi buchalteryjne zawodu piekarskiego przez jeden miesiąc. Zamknięcie ksiąg i bilans.

III. Kaligrafia.

Klasa przygotowawcza. Ćwiczenia w piśmie zwyczajnem i rondowem, oraz w pisaniu cyfer arabskich i rzymskich.

Nauka zawodowa.

Program wykładów zawodowych dla piekarzy.

A) O materyałach do wyrobu pieczywa.

1. Rodzaje zboża, jego składniki, zanieczyszczenia i przerabianie w mąkę.
2. Mąka, jej własności, zanieczyszczenia, zepsucia, fałszowanie, przechowywanie, badanie jakości, próbowanie na wypiekalność.
3. Drożdże.
4. Środki rozpulchniające ciasto.
5. Woda.
6. Mleko.
7. Masło, margaryna i tłuszcze roślinne w piekarstwie używane.
8. Sól, jaja i korzenie.

B) O wyrobie pieczywa.

Czarne pieczywo i chleb; białe pieczywo, pierniki, biszkopty, makarony, sucharki.

C) O higienie zawodowej,

ze względu na ochronę zdrowia konsumentów pieczywa i pracujących w piekarniach robotników.

Program nauki w dziale piekarstwa.

1. O przyrządach w piekarniach dotychczasowych i wprowadzone wszelkie ulepszenia tychże.
2. O maszynach, używanych w pracowniach piekarskich, zastosowanie ich w praktycznem użyciu i obchodzenie się z niemi. Korzyści z ich używania.
3. Piece piekarskie wszelkiego rodzaju.
4. Materyały do opalania.
5. Rozpoznawanie i rozróżnianie gatunków mąki i używanie jej do pieczywa.
6. Pieczywo białe, jego przyrządzanie, zastosowanie do pór roku i w innych odmianach.
7. Czarny chleb, biały chleb, prowadzenie go, wyrób, zastosowanie do wszelkich gatunków chleba.
8. Rozpoznawanie rodzajów, gatunków i odmian różnych zbóż, tak krajowych jak i zagranicznych i ich własności w stosunku do wyrobów piekarskich.
9. Gatunki mąki, jej zdolność na wypiekalność odnośnie do jej pochodzenia (z młynów krajowych i z młynów zagranicznych).
10. Praca z drożdżami i zastosowanie ich do różnego gatunku mąki i pieczywa.
11. Wszelkie najnowsze środki pomocnicze, używane przy wyrabianiu pieczywa, w zastosowaniu praktycznem.
12. Nauka o przechowywaniu mąki.

RADA RĘKODZIELNICZA.

Według obwieszczenia c. k. Ministerstwa handlu z dnia 21. grudnia 1908 powołuje się do życia Najwyższem rozporządzeniem rękodzielnicza Rada przyboczna przy ministerstwie handlu, mająca na celu przyjść z pomocą głównie małym rękodzielnikom i kupcom.

Z ustawy o tej Radzie należy wspomnieć, iż Rada ta będzie ministerstwu handlu przedkładać sprawozdania, dotyczące ruchu rękodzielniczo-kupieckiego. Ma z własnej inicyatywy podawać wnioski i uczestniczyć w obradach ustawodawczych, prawnych i innych, dotyczących rękodzielnictwa.

Składa się z 75. członków. Przeważna większość, bo 58 będzie wybieraną przez odnośne korporacye rękodzielnicze; dotychczasowe Izby rękodzielnicze i handlowe w liczbie 29 wybierają po jednym członku, zaś związki stowarzyszeń przemysłowych wybierają 29 członków, zaś 17 mianuje sam minister.

Wszyscy członkowie muszą być rękodzielnikami lub kupcami i mieć własną pracownię, względnie handel. O sprawach rękodzielniczych i przemysłowych można radzić wspólnie. W tym celu wybranym zostanie specyalny wydział, który nie może składać się więcej jak z 16. członków po 8 z każdego rodzaju. Ten wydział wybierze sobie przewodniczących, po jednym z każdego rodzaju, którzy wyznaczać będą posiedzenia.

Rada rękodzielnicza może dla pewnych grup utworzyć stałe wydziały, którym przydzielone zostaną niektóre sprawy, o których wydział będzie radził, a swe orzeczenia przedłożą na pełnem posiedzeniu Rady do uchwalenia. Działalność takich wydziałów jest określona osobnym przepisem.

Rada rękodzielnicza jest upoważnioną za zezwoleniem ministra handlu powołać w ważnych wypadkach celem zbadania — rzeczoznawców, a w potrzebie zwołać ankietę. Na pełne zgromadzenie rękodzielniczej Rady i jej wydziałów wyszle władza, gdy uzna za potrzebę, swego przedstawiciela, który wprawdzie nie głosuje, ale może ująć się słowa przy każdej debacie.

Funkcye członków Rady rękodzielniczej są honorowe, bezpłatne, niezłączone z żadnym tytułem, lecz członkowie, poza Wiedniem mieszkający, mają prawo do kosztów podróży i dyet.

Wybory do tej Rady zostały już rozpisane, a wynik wyborów ma być do 1. marca b. r. przedłożonym ministrowi handlu, który następnie zamianuje resztę 17. członków.

Środki pomocnicze w piekarstwie.

Jak w każdem rzemiośle, tak i w piekarstwie, mamy różne pomocnicze sztuczne środki, używane do pieczywa. Mamy sztucznie skrystalizowane mleko „Gallak", mamy ekstrakt słodowy „Diamalt" i „Triastaze", zastępujące w zupełności cukier, mamy proszek jajowy, sztuczne masło, sztuczny smalec, sztuczną oliwę, i wiele innych chemicznych wyrobów.

Nie tak dawno temu, jak o istnieniu „Gallaku", owej konserwy mlecznej, nikt jeszcze nie wiedział. Przez wprowadzenie tego środka do handlu oddała firma Hamburger niemałe usługi piekarstwu, gdyż w razie braku mleka przedtem był piekarz w niemałych kłopotach. Dziś każdy prawie piekarz używa proszku mlecznego, albowiem dowiedziono zostało, że „Gallak" w zupełności zastąpi mleko naturalne, a jest znacznie od tegoż tańszy.

Pisaliśmy już co to jest „Gallak". Jest to skrystalizowane mleko z krów alpejskich, zupełnie odwodnione. Rozpuszcza się go w miernie gorącej wodzie, przyczem miesza się roztwór chochlą lub łopatką drewnianą. W jednej chwili powstaje biały jak mleko płyn, w smaku i zapachu zupełnie podobny do mleka, i może być natychmiast użyty. Proszek mleczny ma tę zaletę i wyższość od mleka, że się nie psuje, zachowuje długo swą świeżość i trwałość, a pieczywu nadaje piękny wygląd.

(C. d. nast.)

Związek piekarzy w Tarnopolu.

Donieśliśmy już w poprzednim numerze, iż staraniem kolegi p. Lubelskiego został założony w Tarnopolu związek piekarzy. Pocieszający ten objaw, godny jak najszerszego naśladowania, nasuwa nam na myśl szereg uwag, z któremi się chcemy z Czytelnikami podzielić.

Czem jest taki związek? Jest to stowarzyszenie, podlegające statutom, z ograniczoną (lub nieograniczoną) poręką czyli odpowiedzialnością. Według statutu tarnopolskiego związku, celem stowarzyszenia jest podniesienie zarobku i dobrobytu swych członków a środkiem do tego jest nabywanie i zaopatrywanie członków w produkta surowe do przemysłu piekarskiego potrzebne a w szczególności w mąkę, drzewo i drożdże, tudzież udzielania im kredytu.

Z tego widzimy, że przedewszystkiem związek kładzie nacisk na własne interesy, chce je popierać, chce udzielić wszelkich dogodzeń, byle tylko ten przemysł piekarski podnieść a prowadzącym go ułatwić i pokonać wszelkie trudności, z jakiemi zwłaszcza początkujący majster walczyć jest zmuszony.

Członkowie takiego związku mają prawo korzystać z działalności związku tj. korzystać ze wszystkich wyżej wymienionych środków, dalej uprawnieni są do pobierania dywidendy od wpłaconych udziałów i udział w zysku, a w końcu uczestniczyć w walnem zgromadzeniu.

Związek założony został na udziałach w kwocie 50 koron, które mogą być spłacone ratami po 5 koron miesięcznie, lub wpłacone jednorazowo. Prócz tego jako wpisowe składają członkowie przy wstąpieniu 5 koron. Udziału wycofać nie można, ani też nim rozporządzać.

Z czystego zysku wydziela się rok rocznie przynajmniej 10% do funduszu rezerwowego, dopóki tenże nie osiągnie wysokości 20000 koron. W razie późniejszego uszczuplenia funduszu rezerwowego z powodu strat dalsze jego zasilanie znowu z reszty zysku wyznaczoną będzie na wniosek Rady nadzorczej odpowiednia kwota na tantjemę dla członków Dyrekcyi, Rady nadzorczej i funkcyonaryuszy stowarzyszenia za trudy łożone około stowarzyszenia. Pozostała reszta przeznaczoną zostaje w stosownej części na dywidendy od udziałów, o ile z końcem poprzedniego roku w całości były spłacone, a dalsza reszta również jako dywidenda rozdzieloną zostanie między tych, którzy w ubiegłym roku zakupywali towary w stowarzyszeniu a to stosownie do rodzaju zakupywanych towarów i utargowanych za nie przez związek pieniędzy.

W ten sam sposób jak dywidendy od udziałów rozdzieli się także straty, niepokryte funduszem rezerwowym.

Pozwoliliśmy sobie dać krótki wyciąg z obszernego statutu tarnopolskiego związku, aby dać pogląd na działalność jego i korzyści, jakie członkowie związku odniosą. Na pochwałę dzielnych Podolaków dodać należy, iż jest to pierwszy tego rodzaju związek piekarzy w Austryi. Istnieją też wprawdzie w Czechach, w Styryi, w Wiedniu i innych krajach związki piekarzy, ale te mają na celu tylko podniesienie strony politycznej ogólnego rękodzielnictwa, t. zn. stoją na straży ustaw i walczą o prawa ekonomiczne. Życzyć by należało, by ten związek dał początek innym związkom w kraju. Wszak są miasta, gdzie o wiele więcej majstrów się znajduje niż w Tarnopolu; a wiemy dobrze, że tylko wspólnemi siłami można dojść do pewnego dobrobytu a poszczególne jednostki walczące bardzo często z nieuczciwą konkurencyą i brakiem kredytu, uratować od zguby. Nie bacząc na zyski, ale mieć to na względzie, iż taki związek wyrwie wielu z rąk nieuczciwych lichwiarzy, powinno być bodźcem do zakładania podobnych związków w kraju.

Czekamy!

Wiadomości lekarskie

potrzebne piekarzowi.

Jak leczy się oparzenia? Celem szybkiej pomocy i ulżenia bólu przy wszelkich oparzeniach jest to, by zranione miejsce nie było wystawione na wpływy powietrza. Dlatego ranę należy posmarować jakimkolwiek olejem, a w braku tego wazeliną lub glyceryną, i posypać mąką bobową lub proszkiem z węgla drzewnego. Następnie należy ranę obłożyć watą lub lnianemi strzępami i zabandażować. W ten sposób postępując ból wkrótce ustanie. Jeżeli utworzyły się pęcherze, należy je delikatnie szpilką przekłuć tak, aby naskórka nie rozerwać. Jeżeli ponowią się cierpienia, należy ostrożnie odsunąć bandaż i bolące miejsce raz jeszcze mąką posypać, nie usuwając jednak poprzedniej warstwy. Znakomitą maść domową na oparzenia można sobie zrobić, zmięszawszy razem 100 gramów oleju lnianego, tyleż gramów wody wapiennej i 3 gramy kwasu karbolowego. Z domowych środków polecenia godnem jest niesolone masło. Natomiast należy unikać wszelkich smarowań naftą lub atramentem, nie należy też po oparzeniu przykładać na oparzone miejsce zimną wodę.

Co to jest gorączka? Gorączka dla lekarza jest stanem chorobowym, objawiającym się przez podniesienie ciepłoty ciała i różne dodatkowe objawy, których zbiór nazywa się przebiegiem gorączki.

Dla zwyczajnych atoli śmiertelników nie mających pod ręką termometru, właśnie owe objawy dodatkowe stanowią cechę gorączki. Towarzyszy ona różnym chorobom. Podczas gdy u człowieka zdrowego ciepłota ciała wynosi 37° C, to w czasie gorączki wynosi ona więcej a w wypadkach silnej gorączki dochodzi do 40° C lub nawet więcej niż 41° C. Objawia się brakiem łaknienia czyli apetytu, zwiększonem pragnieniem, osłabieniem, bólem głowy, przyspieszonem tętnem, przyspieszonem oddechaniem. — Nieraz towarzyszą jej dreszcze, połączone z wstrząsaniem lub drżeniem ciała i kłapaniem zębami, zwłaszcza w samem początku gorączki.

Gorączka jest bardzo poważnym objawem chorobowym. Wyższe stopnie gorączki są połączone z majaczeniem czyli mówieniem od rzeczy albo nawet z utratą przytomności. Chory gorączkujący powinien koniecznie leżeć w łóżku (choćby nie chciał się „poddawać“ chorobie). gdyż wszelkie natężanie i przezwyciężanie się tylko pogarsza chorobę. Nadto w czasie gorączki powinno się przestrzegać ścisłej dyety, to znaczy, że chory nie powiniej przyjmować pokarmów z wyjątkiem płynnych n. p. rosołu, herbaty; chory bowiem w czasie gorączki nie może strawić pokarmów i nabawia się wskutek jedzenia nowej jeszcze choroby t. j. niestrawności i naraża się na większe niebezpieczeństwo. Nigdy zaś nie zaszkodzi, jeżeli chory gorączkujący zażyje leku przeczyszczającego n. p. olejku rycynusowego. Już samo wypróżnienie kiszek sprawia nieraz znaczną ulgę w cierpieniu.

Przegląd mączny.

Z powodu zimna, jakie zapanowało na Węgrzech — a braku śniegu, są rolnicy o swoje zasiewy zaniepokojeni. To, a i utrzymywana ciągle na rynkach amerykańskich silna tendencya, jest przyczyną małego zaofiarowania pszenicy ze strony rolników, i młyny węgierskie nie mogą się zaopatrzyć w zboże nawet na mały ruch.

Na angielskich targach rodzima pszenica bywa przez młyny za największą cenę rozchwytywana.

Przypuszczają, iż Anglia, Niemcy i Włochy dostarczą od 1. lutego do 31. lipca około 6,000.000 cetnarów pszenicy więcej, jak w roku zeszłym. — Ceny pszenicy w Anglii są niebywałe, za 504 angielskich funtów płacą 37 szilingów, podczas gdy w zeszłym roku płacono 35 szil. — Wielkomiejskie młyny mielą ciągle ze stratą, szczególniej peszteński młyn cierpi na brak mąki.

W Budapeszcie notują 78 % pszenicę 26 koron za 100 klgr., pszenica na kwiecień 12·80 koron, na październik 10·86 kor. za 100 klgr.

Młyny budapeszteńskie notują ceny mąki następujące:

Nr. 0 od K. 19·20 do 20·—. Nr. 1 od K. 18·80 do 19·70. Nr. 2 od K. 18·40 do 19·40 Nr. 3 od K. 18·— do 19·10 Nr. 4 od K. 17·60 do 18·80 Nr. 5 od K. 17·10 do 18·60 Nr. 6 od K. 16·40 do 17·80 Nr. 7 od K. 15·10 do 16·60 Nr. 7½ od K. 13·40 do 14·80 Nr. 7¾ od K. 11·20 do 13·— Nr. 8 od K. 7·80 do 8·60.

Mąka żytnia:

Nr. 0—15·70 Nr. 0/1—15·30, Nr. 1—14·80, Pż 14·40, Nr. 2 14·10 Nr. 2b—13·80 Nr. 3—13·50.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Od Wydawnictwa. Zamiarem naszym jest wydawać przynajmniej trzy razy w miesiącu nasze pismo i powiększyć jeszcze objętość. Ku temu jednak potrzeba pieniędzy, a my funduszów nie posiadamy, opieramy się tylko na tem, co nam przyniesie przedpłata i ogłoszenia. Wielu jednak nie poczuwa się do obowiązku zapłacenia przedpłaty i wyrównania zaległości, sądzą, że im z grzeczności, za darmo posyłamy pismo. Będziemy musieli w przyszłości publicznie w gazecie wydrukować nazwiska tych, którzy są tego zdania. Kto więc chce tego uniknąć, niech zawczasu wyrówna zaległość i poszle przedpłatę.

Aby fundusz zakładowy naszego pisma powiększyć, poszlemy w tych dniach niektórym stowarzyszeniom piekarskim w kraju puszki, celem zbierania składek na nasz fundusz prasowy. Tak czynią wszystkie pisma socyalistyczne, tak czynią wszystkie stowarzyszenia. *Przy wszystkich zebraniach można po parę centów wrzucić do puszki, a przez rok uskłada się pokaźna sumka, a wtedy prędzej będziemy mogli iść naprzód.* Również i poszczególni pp. majstrowie mogliby takie puszki w swych sklepach umieścić i przy zawarciu jakiegokolwiek kupna lub interesu żądać od sprzedającego pewnej kwoty na fundusz prasowy. Ci panowie majstrowie, którzy chcieliby się w ten sposób przyczynić do powiększenia funduszu prasowego „Gazety Piekarskiej“, niech zażądają od nas puszek, a natychmiast im je wyszlemy — Początek zrobił Lwów, który nadesłał nam zebrane 36 kor. i spodziewamy się, że i inne miasta pójdą za przykładem stolicy.

Przypominamy, by pp. majstrowie przygotowali się na wiec piekarski, który wkrótce się odbędzie. W następnym numerze podamy już dzień, miejsce i porządek wiecu.

Niesumienność handlarzy mąką W Krakowie zaszedł w ubiegłym tygodniu smutny wypadek upadłości jednego ze znanych i poważanych majstrów piekarskich. Przyczyna leży głównie w niesumienności i wprost lichwiarskiem postępowaniu niektórych dostawców mąki. Ostrzegamy majstrów, by zawierali umowy tylko z tymi dostawcami, dającymi rękojmię uczciwego, kupieckiego postępowania.

Wybory do Rady rękodzielniczej przy ministerstwie handlu zostały już rozpisane. Z Krakowa wybranym został p. Piotr Kossobucki.

Kanonizacya piekarza. Dnia 24. grudnia 1908 został ukończony w Rzymie proces kanonizacyjny Klemensa Maryi Hofbauera, a dnia 24. maja b. r. ogłosi papież Pius X. dekret, mocą którego Hofbauer zaliczonym zostanie w poczet świętych. Klemens Marya Hofbauer urodził się na Morawie we wiosce Taszwice w roku 1751. Jako chłopak wstąpił do nauki do piekarza w Znojmie, gdzie przez cztery lata terminował. Jako czeladnik wstąpił do zakonu Premonstrantów w Klosterbrucku, gdzie został kierownikiem piekarni klasztornej. Na jego życzenie pozwolił mu przełożony kształcić się w nauce; gdy jednak jego dobroczyńca zmarł, musiał Hofbauer znowu jako czeladnik udać się na wędrówkę. Tak zaszedł do Wiednia, gdzie w jednej piekarni znalazł pracę i pracował w niej przez trzy lata. Następnie udał się do Rzymu, i tam w lesie zwanym Tivoli przez dwa lata mieszkał jako pustelnik. Wstąpiwszy do zakonu Jezuitów wyjechał do Warszawy, gdzie założył zakon Bruwianów a później Redemptorystów. Umarł dnia 15 marca 1820 w 80. roku życia.

Wszystkie cechy piekarskie w kraju prosimy o przysyłanie nam ważniejszych sprawozdań i uchwał, powziętych na posiedzeniach, celem zamieszczenia ich w naszem piśmie.

Dwukoronówki. Niebawem pojawią się w Austryi i na Węgrzech srebrne dwukoronówki, które od jednokoronowej monety różnić się będą tylko wielkością i cyfrą. Nowa moneta będzie miała na celu zastąpić dotąd używane guldeny. Obecnie już obieg guldenów zmniejsza się ustawicznie, gdyż monetę ową bank austryacki przyjmuje wprawdzie lecz już nie puszcza w dalszy obieg. W ten sposob powoli dwukoronówka będzie wypierała z obiegu dawny gulden, a dopiero wówczas zapanuje wyłącznie, jeśli się okaże od niego wygodniejsza. Dawne guldeny przerabia się obecnie w mennicy na jedno i pięcio koronówki.

Nowe dwukoronówki będą nieco lżejsze od dawnych guldenów, ważyć będą mianowicie 10 gramów, podczas gdy gulden waży 12·3 gr. Według ustawy, nikt nie może być zmuszony do przyjęcia więcej niż 50 koron w srebrze przy jednorazowej wypłacie, podczas, gdy przy wypłatach dawnymi guldenami niema żadnych ograniczeń. Nowa ta moneta na początek będzie wybita w sumie 50 milionów.

Zawartość wody w chlebie. Ile wody powinno się znajdować w chlebie? Na to pytanie odpowiedział dr. O. Metzger: „Miękkuszka dobrze wypieczonego i wystudzonego białego chleba nie powinna w sobie mieścić więcej jak 45 procent, zaś czarnego chleba nie więcej nad 48 % wody“. Na podstawie tej odpowiedzi poczyniło stuttgardzkie laboratoryum chemiczne następujące doświadczenia: 1) Na 157 badanych czarnych chlebów zaledwie pięć szóstych odpowiadało twierdzeniom doktora, i przy tych miękkuszka jeszcze okazała się za gęstą. Z drugiej zaś strony przy jednej trzeciej części znaleziono miękkuszkę za gęstą. 2) Na 91 badanych chlebów białych jedna czwarta część zgadzała się z twierdzeniem doktora. U wszystkich tych chlebów znaleziono miękkuszkę taką, jaką być powinna. Trzy czwarte natomiast w zupełności nie potwierdzały zdania dra Metzgera, i tylko przy niektórych chlebach można było zauważyć małą gęstość miękkuszki. Zatem na podstawie wyniku tych badań własność dobrze wypieczonej i wystudzonej miękkuszki nie zawsze idzie w parze z analizą zawartości wody w chlebie. 3) Następnie znaczna ilość chleba posiadała podczas badania miękkuszkę za gęstą, a po dwudziestu czterech godzinach była już zupełnie normalną. Przyczyny należy szukać we własności różnego gatunku mąki. Ogółem badania techniczne zaprzeczyły prawie w zupełności twierdzeniom dra Metzgera.

Jak wypiekać pulchny chleb ze zrośniętego zboża. Chleb stanowi główne pożywienie człowieka. Ile to troski i zabiegów kosztuje niejedną gosposię ażeby upiec pulchny chleb, lecz z zrośniętego zboża mimo wszelkich zabiegów i różnych środków doradczych nie zawsze się to udaje. W wypadku takim radzimy użyć następującego środka: rozgrzać kawałek żelaza do białości a wyjąwszy z ognia, otrzeć żelazo czysto, wrzucić do rozczynu i pozostawić do wystygnięcia żelaza. Po wystygnięciu wyjąć z rozczynu. Kto raz tego środka spróbuje to przekona się, że z tej samej mąki, co przedtem nie można było upiec chleba, otrzymamy pulchny, smaczny chleb

Zabezpieczenie worków od zniszczenia. Chcąc, żeby worki miały większą trwałość, trzeba zamoczyć je w odwarze kory dębowej. Na 1 kilogram kory bierze się 14 litrów wody wrzącej; ilość ta jest dostateczna na 30 łokci płótna, zatem na 30 worków. Po upływie 24 godzin wyjmuje się płótno, płucze w czystej wodzie i suszy. Garbnik, znajdujący się w korze dębowej, nasyca włókno lnu lub konopi, zabezpiecza od zgnilizny i nadaje mu większą trwałość.

„Ster“. Pod tym tytułem wychodzi w Krakowie rok trzeci dwutygodnik, poświęcony sprawom polskiego przemysłu i handlu. Pismo to zostało z bieżącym rokiem rozszerzone objętością i ulepszone treścią. Nasz kraj pod względem przemysłu zajmuje jedno z ostatnich miejsc między krajami monarchii austro-węgierskiej. I to jest przyczyną, że ludzie nasi muszą wędrować w obce kraje za zarobkiem, bo go u siebie nie mogą znaleźć. To też ostatniemi czasy bezustannie słychać nawoływanie: rozwijajmy nasz przemysł, kupujmy swoje wyroby. Rzecz to bardzo słuszna i mądra. Chcąc jednakże rozwinąć nasz przemysł, musimy mieć gazety, któreby tej sprawie służyły. Bez prasy przemysłu naszego nie rozwiniemy. Witamy więc dwutygodnik „Ster“, który właśnie wytknął sobie za zadanie podnoszenie przemysłu naszego. A mamy nadzieję, że „Ster“ znajdzie miłe przyjęcie w naszem społeczeństwie, a to tem więcej, że jest umiejętnie, zręcznie a ze świadomością celu redagowany. Prenumerata „Steru“ już z przesyłką pocztową wynosi rocznie 2 korony.

Zapomogi dla rękodzielników. Prezydent m. Krakowa dr. Leo przyznał onegdaj zapomogi z funduszu ks. Jana Schindlera trzem majstrom szewskim, trzem krawieckim, dwom stolarskim, jednemu tapicerskiemu, ślusarskiemu i bronzowniczemu. Zaś z fundacyi Banku hipotecznego jednemu majstrowi szewskiemu i jednemu rzeźbiarskiemu. O nas zapomniano!

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz **na fundusz prasowy** własnego pisma.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.